ALFA pencil

Manual de Instrucciones 3
Manuel d'Utilisation 17
Manuale di Istruzioni 31
Bedienungshandbuch 45

ES

Índice

Precauciones importantes 4

Contenido del embalaje 5

Identificación de funciones y características 6

Instrucciones de funcionamiento 8

Instrucciones de limpieza y mantenimiento 9

Funciones 9

Pautas de conservación al vacío 11

Información para una conservación segura de los alimentos y bebidas 13

Tabla de consumo preferente de alimentos envasados al vacío 15

Accesorios 16

Características técnicas 16

Carga y descarga de la bateria 16

Precauciones importantes

Este aparato está diseñado para cumplir la norma IEC, a 230V-, 50HZ y cumple con los requisitos Rohs & WEE más exigentes. Del mismo modo le ha sido concedido el distintivo de homologación CE. Su empleo no ofrece riesgo alguno para su seguridad, si sigue usted el presente manual de instrucciones.

Si utiliza este aparato eléctrico debe tener siempre en cuenta las medidas de seguridad, incluyendo las siguientes:

Lea bien las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato.

- Este aparato no es un juguete. Preste atención cuando estén cerca o lo utilicen niños; guarde este aparato en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- No utilice accesorios no recomendados o no descritos; no utilice este aparato para otros fines distintos al uso previsto.
- Si el cable está dañado, pare la máquina inmediatamente y disponga que sea sustituido por un profesional.
- Manténgase alejado de las piezas móviles.
- No intente reparar este aparato.
- No utilice este aparato si se ha caído o parece dañado.
- Evite hacer lo siguiente: estirar el cable, utilizar el cable como asa, cerrar una puerta con el cable, o estirar el cable alrededor de bordes afilados o esquinas. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están mojados.
- Manténgalo alejado de los gases calientes, hornos encendidos, placas o quemadores eléctricos u otras superficies calientes.
- Se recomienda no utilizar un alargador con este equipo. Sin embargo, si se utiliza uno, debe ser del mismo voltaje o no exceder del previsto de este aparato.
- Al desconectarlo, desenchúfelo tirando del enchufe, para evitar cualquier daño.
- Antes de enchufar el aparato o utilizarlo, asegúrese de que sus manos estén secas y sin riesgos para su seguridad para efectuar las operaciones.

- No es necesario utilizar lubricante, como aceites lubricantes o agua, en este aparato.
- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo
- No sumerja este aparato en agua o cualquier otro líquido para su limpieza.
- No utilice este aparato en el exterior o en una superficie mojada; está recomendado solamente para uso doméstico en interior.

Contenido del embalaje

Antes de comenzar a utilizar el aparato compruebe que el embalaje contiene lo siguiente:

1. Envasadora al vacío
2. Base
3. Recipiente
4. Manual
5. Transformador

Identificación de funciones y características

ENVASADORA AL VACÍO

(a) Piloto-indicador

Para indicar el estado del proceso de carga de la envasadora y de su vacío.

Color rojo: Cuando la envasadora esté cargando su batería

Color blanco: Cuando la envasadora ya tenga la batería cargada

Color rojo intermitente: Cuando la batería se esté descargando

Color azul: Cuando se esté realizando el vacío

Color verde: Cuando haya terminado de realizar el vacío

(b) Zonas de conexión de la envasadora a la corriente

Hay dos opciones, a elegir según las necesidades de cada momento.

(b1) **Transformador conectado al Conector de corriente de la envasadora:** Permitirá realizar el vacio con la batería descargada (siempre y cuando esté conectada a la corriente). Además permitirá cargar la batería de la envasadora.

(b2) **Transformador conectado a la Base-cargadora de encimera:** Permitirá mantener la envasadora siempre cargada, y bien colocada en la encimera.

(c) Extremo de succión

(d) On-off

Para realizar el vacío, mantener el botón presionado hasta que la luz indicadora cambie de color azul a verde.

ALFA pencil

RECIPIENTE

(a) Marcador de fecha de envasado (día y mes)

(b) Indicador de vacío

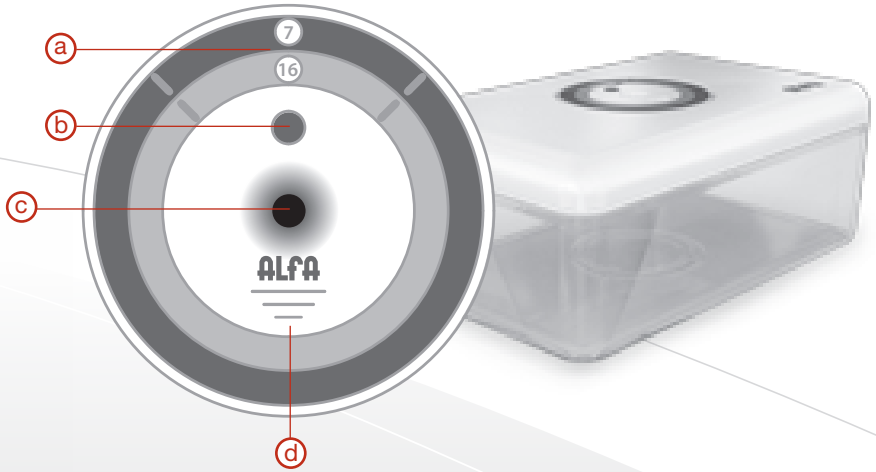
Se hunde y se alinea con la parte superior de la tapa del recipiente cuando se alcanza el vacío total.

(c) Zona de encaje del extremo de succión de la envasadora

(d) Pulsador de válvula

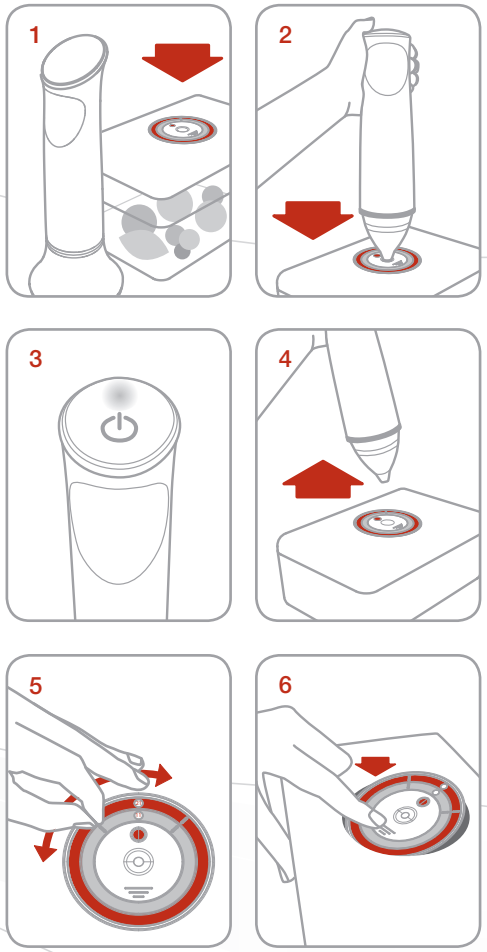
Para subir la tapa del recipiente: Presionar la zona marcada con rayas hacia abajo.

Para poder realizar el vacío en el interior del recipiente: Mantener la zona marcada con rayas alineada a la tapa.



Instrucciones de funcionamiento

1. Coloque la tapa después de haber puesto los alimentos en el recipiente
2. Coloque la zona de encaje de la envasadora al vacío sobre la Válvula del recipiente y mantenga pulsado el interruptor On/Off para extraer el aire del interior de su interior. (La Luz indicadora se mantendrá de color azul en todo el proceso de vacío)
3. Cuando se haya alcanzado el vacío adecuado, la luz indicadora cambiará automáticamente de azul a verde, y es cuando se podrá dejar de pulsar el interruptor para apagar la envasadora. (También puede apagarse manualmente en cualquier momento (sin que haya cambiado la luz a verde) únicamente dejando de pulsar el botón On/Off.
4. Retire la envasadora al vacío.
5. Marque la fecha de almacenaje en las ruedas indicadoras de calendario del recipiente.
6. Para deshacer el vacío, pulse hacia abajo el pulsador de válvula del recipiente y seguidamente abra la tapa.



Si usted observa algún problema, le rogamos que consulte el manual antes de contactar con el Servicio de Atención al Cliente para que le ayuden.

Si al presionar el on-off de la máquina envasadora no ocurre nada:

- Asegúrese de que la batería del aparato esté cargada, y si no es así, conecte el transformador directamente al conector del aparato y enchúfelo a la corriente. Si sigue sin funcionar, compruebe la toma eléctrica enchufando otro aparato; si no funciona, compruebe los diferenciales o fusibles de su domicilio.
- Compruebe el cable y la toma de corriente, y asegúrese de que no están dañados de ninguna manera.
- Si se encuentra dañado no utilice la envasadora.

Instrucciones de limpieza y mantenimiento

ENVASADORA AL VACÍO

Desenchúfela siempre antes de limpiarla. Límpiela solamente con un trapo suave húmedo o seco. No utilice disolventes y no la lave en el lavavajillas ni la sumerja en agua.

EXTREMO DE SUCCIÓN

Desenrosque el extremo de succión de la bomba de aire y vacíe el agua que se haya podido almacenar. Si es necesario aclare debajo del grifo, seque cuidadosamente con un paño y vuelva a colocarlo en su posición.

TAPAS, RECIPIENTES Y TAPONES

Lávelos con agua templada y un detergente neutro y aclare a fondo debajo del grifo; también puede lavarlos en el lavavajillas. Séquelos por completo antes de utilizarlos de nuevo.

Funciones

- La función principal de este aparato es conservar el sabor, aroma y frescura durante más tiempo en un amplio rango de alimentos y bebidas, además de proporcionar una gran comodidad. En general, el envasado al vacío conserva los alimentos y las bebidas frescas hasta cinco veces más que siguiendo los métodos tradicionales de conservación. Si este aparato se convierte en un instrumento esencial para su vida diaria derrochará menos alimentos y bebidas, además de ahorrar más dinero.
    - Cocine por adelantado para envasar al vacío y conserve tanto raciones individuales como comidas y bebidas completas.
    - Prepare sus alimentos por adelantado para picnics y viajes de camping o barbacoas.

- Evite el deterioro que produce el congelador a los alimentos y bebidas que no están envasados al vacío.
- Envase alimentos, como carne, pescado, carne de ave, marisco y verduras para congelar o refrigerar.
- Envase alimentos secos, como alubias, frutos secos, cereales y bebidas como vino, zumos y leche para conservar durante más tiempo.

- Es ideal para envasar ingredientes por adelantado así como raciones para familias o personas individuales (según el tamaño del recipiente en el que se envase).
- Este sistema puede también ser utilizado para conservar y proteger otro tipo de artículos: Artículos de valor como fotografías, documentos importantes, colecciones de sellos o de libros, joyería, tarjetas, tebeos, etc.; artículos de ferretería, como tornillos, clavos, remaches y cerrojos, medicamentos, vendas u otros artículos de primeros auxilios.

Reglas generales para la seguridad de los alimentos y bebidas:

Gracias a los estudios científicos y al sentido común, podemos seguir las siguientes reglas de seguridad de los alimentos y bebidas, mediante las cuales se mejorarán su seguridad y conservación.

- Consuma inmediatamente los alimentos y bebidas perecederos que hayan sido calentados, descongelados o extraídos del frigorífico.
- Siga las instrucciones para volver a envasar, para refrigerar y para conservar adecuadamente los alimentos y bebidas previamente envasados después de abrir.
- La manera más adecuada de descongelar alimentos y bebidas es colocarlos en el frigorífico hasta que se descongelen; no es aconsejable descongelar en agua caliente, en un horno microondas o mediante cualquier otra fuente de calor.

Para envasar grandes cantidades de carne, pescado u otros productos alimenticios recomendamos lo siguiente:

- Antes de envasar al vacío, lávese las manos así como todos los utensilios y superficies que se vayan a utilizar para cortar y envasar los alimentos.
- Refrigere o congele inmediatamente los alimentos perecederos que haya envasado al vacío; no los deje nunca expuestos a temperatura ambiente.

ALFA pencil

- Si envasa al vacío alimentos secos como los frutos secos, el coco o cereales conservados en la cocina o en lugares oscuros alargará su duración. Los alimentos con un alto contenido en grasas se deteriorarán si están expuestos al oxígeno o a una temperatura elevada.
- Si antes de envasarlas al vacío, pela algunas frutas y verduras, tales como manzanas, bananas, plátanos, patatas y tubérculos prolongará la duración de las mismas.

Las verduras como el brécol, la coliflor y la col fresca emiten gases cuando se envasan al vacío para su posterior refrigeración; así pues, es recomendable cocer y congelar estos alimentos antes de envasarlos al vacío.

Pautas de conservación al vacío

¿Por qué envasar al vacío?

Está científicamente demostrado que el oxígeno en el aire hace que los alimentos se descompongan, pierdan sus propiedades nutritivas y su sabor y además posibilita la proliferación de bacterias y moho. El dispositivo extrae la mayor parte del aire de los recipientes para conservar todo el sabor de los alimentos y evitar la proliferación de microorganismos, permitiendo de esta manera que los alimentos permanezcan frescos durante más tiempo.

¿Los alimentos envasados al vacío siguen necesitando refrigeración?

Todos los alimentos perecederos que normalmente necesitan refrigeración DEBEN conservarse en el frigorífico o en el congelador después de envasarlos al vacío.

Envasado al vacío frente a las conservas

El envasado al vacío no es una alternativa a las conservas.

¿Durante cuánto tiempo se mantendrán frescos los alimentos y bebidas envasados al vacío?

El envasado al vacío retrasa los cambios en la calidad de los alimentos y bebidas. En el caso de alimentos y bebidas en buenas condiciones el envasado al vacío puede mantener frescos los alimentos hasta 5 veces más tiempo que el almacenaje tradicional.

¿Cómo envasar alimentos cocinados y horneados?

Es muy sencillo utilizar un recipiente; usted no tiene que preocuparse de si aplastará los alimentos. Los alimentos deben estar por lo menos a temperatura ambiente antes de envasarlos al vacío.

¿Cómo envasar verduras en el congelador?

Los productos crudos no deben envasarse al vacío ya que pueden generar gases durante el almacenaje. La mejor manera de guardar verduras es escaldarlas primero poniéndolas en agua

hirviendo hasta que estén parcialmente cocinadas por fuera pero tiesas por dentro (1-2 minutos para verduras de hoja verde y guisantes; 3-4 minutos para calabaza troceada, calabacín o brócoli; 5 minutos para zanahorias; 7 minutos para mazorcas de maíz). Sumerja las verduras escaldadas en agua con hielo inmediatamente después para evitar que se sigan cociendo y para que mantengan el color. Seque las verduras con papel de cocina y deje que se enfríen; a continuación pre congele porciones individuales durante 1 ó 2 horas antes de envasarlas al vacío en recipientes de almacenaje.

Envasado de frutas en el congelador
En el caso de frutas blandas o frutas del bosque, utilice un recipiente de vacío.

Envasado de sopas o zumos
Nuestros recipientes son ideales para envasar sopas o zumos. Pero si usted tiene previsto congelarlos, no llene los recipientes hasta el borde. Deje unos 2 centímetros de espacio para permitir la expansión de los líquidos al congelarse.

Envasado de quesos curados, aperitivos y alimentos secos
Guarde siempre el producto después de consumir una porción y envíaselo al vacío de nuevo en un recipiente. Manteniendo el producto aislado del aire y la humedad, permanecerá siempre fresco y crujiente durante mucho tiempo. Como los insectos y sus larvas no pueden sobrevivir en el vacío, no tiene que preocuparse ya que no encontrará gorgojos en la harina, cereales y alimentos secos.

¿Cómo envasar café y té?
No hay mejor manera de conservar su sabor y frescura que envasarlos al vacío después de cada uso. Como el café tiende a segregar aceite cuando está envasado al vacío, ponga una servilleta de papel o un filtro de café en la parte inferior del envase para que absorba el aceite antes de que ensucie el recipiente.

¿Cómo envasar alimentos en polvo?
Rellene el recipiente dejando un espacio de unos 2 centímetros hasta el borde y coloque un filtro de café o una hoja de papel de cocina sobre el alimento en polvo para evitar que el polvo se introduzca en el cierre hermético al vacío de la tapa.

¿Cómo envasar artículos que no son alimentos?
El envasado al vacío es ideal para proteger artículos de la oxidación, corrosión y humedad.

¿Cómo marinar alimentos?
Como el vacío provoca que los poros de los alimentos se abran, pueden absorber el marinado en tan sólo 20 minutos, o incluso menos. Usted puede utilizar los recipientes de vacío para marinar.

Indicador visual de vacío
Cuando se ha alcanzado el vacío total en el recipiente, el Indicador de Vacío se hunde por completo en la tapa. Si no hay vacío el indicador sobresale por encima de la tapa. Para volver a hacer el vacío en el recipiente, repita los pasos de envasado al vacío.

¿Cómo descongelar alimentos envasados al vacío?
Siempre es aconsejable descongelar los alimentos en el frigorífico.

Información para una conservación segura de los alimentos y bebidas

Este sistema de conservación al vacío cambiará su hábito de comprar y conservar los alimentos y bebidas. Cuando se acostumbre al envasado al vacío, se convertirá en un elemento del que no podrá prescindir a la hora de preparar y conservar. Cuando utilice este aparato para envasar alimentos al vacío siga los siguientes pasos para asegurar la calidad de los alimentos y bebidas:

- Los alimentos y bebidas se deterioran debido a las reacciones químicas que se producen al contacto con el aire, la temperatura, la humedad, y la acción de las enzimas, la formación de microorganismos o la contaminación por los insectos.
- El oxígeno en el aire es el elemento principal que causa la pérdida del valor nutritivo, textura, sabor, aroma, y, en general, de la calidad en los alimentos y bebidas. La formación de microorganismos está asociada principalmente al aire, por el motivo de que crea humedad dentro y fuera de los alimentos y bebidas a menos que estén protegidos con un envase anti humedad. Los alimentos congelados expuestos al aire del congelador se deteriorarán.
- El envasado al vacío extrae hasta 90% del aire de los recipientes y botellas. Hay aproximadamente 21% de oxígeno en el aire, así eliminando el 90% del aire, los alimentos envasados al vacío mantienen únicamente un porcentaje de oxigeno residual del 2% al 3%. Como usted ya sabe, cuando el nivel de oxígeno es igual o inferior al 5%, se impide la formación de la mayoría de microorganismos existentes.
- En general, existen tres categorías de microorganismos: los protozoos, hongos y las bacterias que siempre están presentes pero son sólo realmente problemáticos en unas condiciones determinadas.
- En un ambiente con poco oxígeno o falta de humedad, los hongos no pueden desarrollarse; los hongos pueden desarrollarse con o sin aire en la humedad, en el azúcar y a una temperatura moderada. La refrigeración reduce la expansión de los hongos y la congelación la frena completamente; las bacterias pueden desarrollarse con o sin aire.

- El clostridium botulinum es una de las bacterias más peligrosas, y se desarrolla en las condiciones adecuadas sin aire a temperatura que oscilan entre los 40ºF y los 115ºF (de 4º a 46º). Las condiciones para su desarrollo son la falta de ácido en los alimentos, un ambiente con poco oxígeno y temperaturas superiores a 40ºF (4ºC) durante un largo período de tiempo.
- Los alimentos congelados, secos, ricos en ácidos, salados y azucarados resisten al botulinum. Sin embargo, es fácil que el botulinum contamine alimentos que no contiene ácido, como por ejemplo, la carne, el marisco, las aceitunas encurtidas, la carne de ave, el pescado, los huevos y los champiñones; los alimentos con un nivel bajo en ácido son, por lo general, las verduras; los alimentos con un nivel medio de ácido son los tomates, las cebollas, las guindillas, los higos y los pepinos.
- Los alimentos más susceptibles al botulinum se deberían refrigerar para su conservación a corto plazo, congelarse a largo plazo y consumirse inmediatamente después de calentarlos.
- Algunos alimentos secos, como la harina y los cereales pueden contener larvas de insectos; si no se sellan al vacío, las larvas pueden incubarse durante la conservación y contaminar los alimentos. Es necesario conservar los alimentos envasados al vacío para evitar la incubación de gorgojos y otros insectos.
- Evite el deterioro; los alimentos y bebidas se deben conservar a temperatura baja ya que pocos microorganismos podrían desarrollarse sin aire.
- Si las temperaturas en el frigorífico son superiores a 40ºF (4ºC) (especialmente en largos períodos de tiempo) esto contribuirá al desarrollo de microorganismos dañinos, así pues se debe mantener la temperatura a 40ºF (4ºC) o menos.

La temperatura adecuada del congelador para los alimentos conservados es de 0ºF (-17ºC) o inferior; aunque la congelación no elimina los microorganismos, sí retrasa su desarrollo.

ALFA pencil

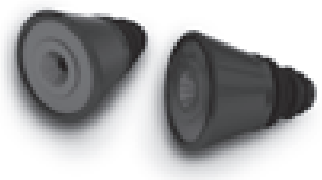
Tabla de Consumo preferente de alimentos envasados al vacío

ALIMENTOS Y BEBIDAS	DONDE ALMACENAR	DURACION ENVASADO AL VACÍO
Lechuga	Nevera	2 semanas
Verdura (Brécol, col y coliflor siempre cocer o congelar antes de envasar)	Nevera/congelador	3 semanas
Platos cocinados	Nevera	1-2 semanas
Setas / ajos	no son recomendables de envasar al vacío	
Carne fresca	Nevera	1-2 semanas
Carne (grandes trozos)	Congelador	2-3 años
Carne (filetes)	Congelador	1 año
Pescado fresco	Nevera	4-5 días
Pescado	Congelador	2 años
Embutidos	Temperatura ambiente	3 semanas
Queso	Nevera	2-8 meses
Frutas	Nevera	1-3 semanas
Dulces	Nevera	1-2 semanas
Galletas	Temperatura ambiente, abriendo cada vez que se usan	3-6 semanas
Alimentos secos	Temperatura ambiente	1-2 años
Aceites sin conservantes	Temperatura ambiente	1-1,5 años
Bebidas sin alcohol	Nevera	1 mes
Vino	Nevera	2-4 meses
Grano de café	Temperatura ambiente Congelador	1 año 2-3 años
Café molido	Temperatura ambiente Congelador	5-6 meses 2 años

NOTA IMPORTANTE: Esta tabla es aproximada y orientativa, no exhaustiva. Consumir los alimentos siempre antes de la fecha de caducidad.

Accesorios

Tapones para la conservación de vino al vacío.



Características técnicas

- 220-240V – 50 HZ
- Potencia máxima: 10W
- Potencia de succión: 0,7bar

Carga y descarga de la bateria

- El tiempo de carga de la batería es de aproximadamente 6 horas.
- El tiempo de descarga durante el uso esta en relación con la cantidad de alimentos que se incorporen en el interior de los recipientes o en la botella en el caso del Pencil vino.
- Con menor cantidad de alimentos en un recipiente, tardara mas tiempo en realizar el vacío y obviamente la descarga de la batería será mayor.
- En cualquier caso realizar aproximadamente unos 100 usos entraría dentro de los parámetros normales pero siempre teniendo en cuenta el punto (C)
- El tiempo para realizar el vacío en un recipiente es de aproximadamente 25 segundos.

Eliminacion sostenible con el medio ambiente

¡Usted puede contribuir a preservar el medio ambiente!

No olvide respetar las normas locales: Lleve los equipos eléctricos a un centro de recogida de residuos pertinente.

FR

Sommaire

Précautions importantes 18

Contenu de l'emballage 19

Identification de fonctions et caractéristiques 20

Instructions de fonctionnement 22

Instructions pour le nettoyage et l'entretien 23

Fonctions 23

Règles de conservation sous vide 25

Information pour une conservation sûre des aliments et des boissons 27

Tableau de consommation préférable des aliments emballés sous vide 29

Accessoires 30

Caractéristiques techniques 30

Charge et décharge de la batterie 30

Précautions importantes

Cet appareil est conçu selon la norme IEC, à 230V-, 50HZ et vérifie toutes les conditions Rohs & WEE les plus exigeantes. La distinction d'homologation CE lui a été également accordée. Son emploi n'entraîne aucun risque pour votre sécurité, si vous suivez les instructions du présent manuel.

Si vous utilisez cet appareil électrique tenez toujours compte des mesures de sécurité, y compris celles ci-après:

Lisez attentivement les instructions d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.

- Cet appareil n'est pas un jouet. Faites attention lorsqu'il y a des enfants en proximité ou lorsque c'est eux qui l'utilisent; conservez cet appareil dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.
- N'utilisez pas des accessoires non recommandés ou non décrits; n'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que les prévues.
- Si le câble est endommagé, arrêtez immédiatement l'appareil et faites-le remplacer par un professionnel.
- Tenez vous loin des pièces amovibles.
- N'essayez pas de réparer cet appareil.
- N'utilisez pas cet appareil en cas de chute ou s'il semble endommagé.
- Evitez de tirer sur le câble, de l'utiliser comme poignée, de fermer une porte avec le câble, ou de passer le câble autour de bords aigus ou de coins. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la prise sont mouillés.
- Tenez-le loin de vapeurs chaudes, fours allumés, plaques ou brûleurs électriques ou autres surfaces chaudes.
- Il est conseillé de ne pas utiliser des rallonges avec cet appareil. Nonobstant si vous en utilisez une, elle devra être de la même tension et ne pas dépasser celle prévue pour l'appareil.
- Pour débrancher l'appareil, tirez sur la prise pour éviter tout dommage.
- Avant de brancher l'appareil ou de l'utiliser, vérifiez que vos mains sont bien sèches et sans risques pour la sécurité des opérations.

- Les lubrifiants, tels que les huiles de graissage, ou l'eau ne sont pas nécessaires pour cet appareil.
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne plongez pas cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide pour le nettoyer.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur ou sur une surface mouillée; il n'est conseillé que pour son utilisation domestique à l'intérieur.

Contenu de l'emballage

Avant de commencer à utiliser l'appareil, vérifiez que l'emballage contient:

1. Appareil à emballer sous vide
2. Base
3. Récipient
4. Manuel
5. Transformateur

Identification de fonctions et caractéristiques

APPAREIL À EMBALLER SOUS VIDE

(a) Voyant lumineux-indicateur

Pour indiquer l'état du procès de charge de l'appareil à emballer et du vide.

Couleur rouge: L'appareil est en train de charger la batterie

Couleur blanche: La batterie de l'appareil est chargée

Couleur rouge clignotante: La batterie est en train de se décharger

Couleur bleue: Mise sous vide en cours

Couleur verte: La mise sous vide est terminée

(b) Zones de branchement de l'appareil à emballer sur le courant

Il existe deux options au choix suivant les besoins de chaque instant.

(b1) **Transformateur branché sur le Connecteur au courant de l'appareil à emballer:** Il permettra la mise sous vide avec la batterie déchargée (si toutefois il est branché au courant). Cela permettra également de charger la batterie de l'appareil à emballer.

(b2) **Transformateur branché sur la Base-chargeuse sur plan de travail:** Cela permettra d'avoir l'appareil à emballer toujours chargé et placé correctement sur le plan de travail.

(c) Extrémité d'aspiration

(d) On-off

Pour la mise sous vide tenir le bouton pressé jusqu'à ce que le voyant lumineux change de couleur et passe du bleu au vert.

ALFA pencil

RÉCIPIENT

(a) Marqueur de la date d'emballage (jour et mois)

(b) Indicateur de vide

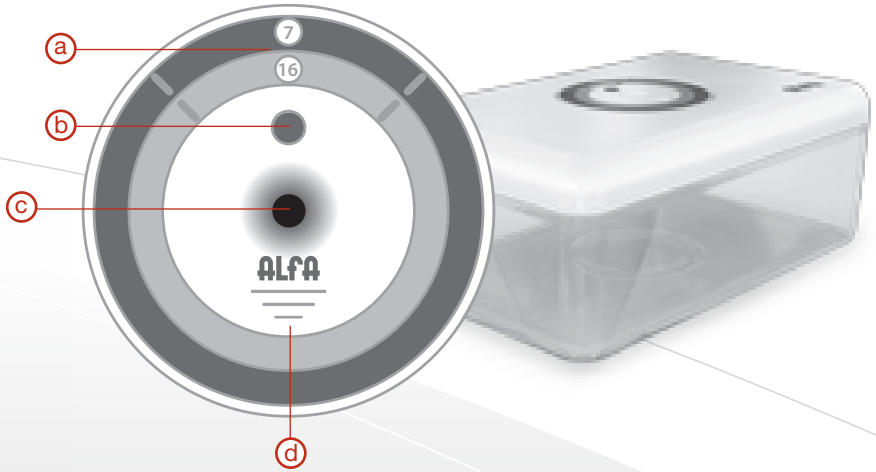
Il s'affaisse et s'aligne avec la partie supérieure du couvercle du récipient lorsque le vide total est atteint.

(c) Zone d'emboîtement de l'extrémité d'aspiration de l'appareil à emballer

(d) Bouton-poussoir de la valve

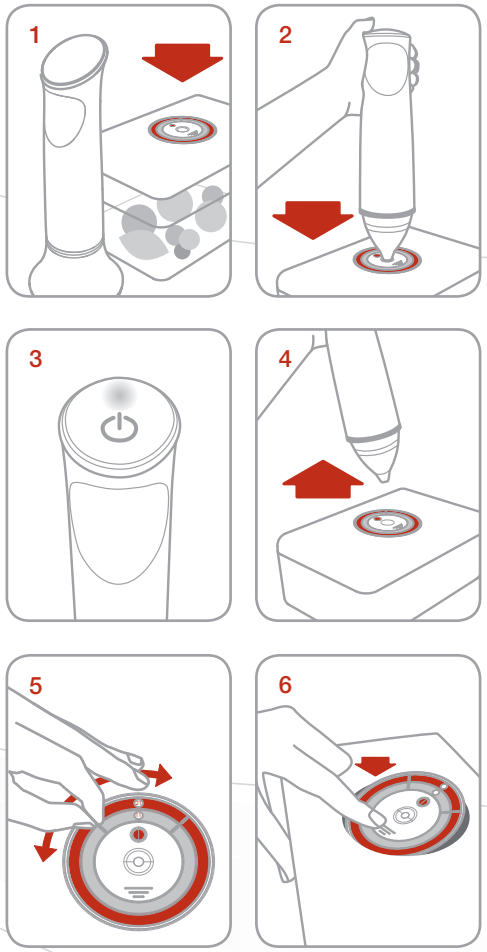
Pour soulever le couvercle du récipient: Presser sur la zone marquée avec des traits vers le bas.

Pour pouvoir mettre sous vide l'intérieur du récipient: Tenir la zone marquée avec des traits alignée avec le couvercle.



Instructions de fonctionnement

1. Placer le couvercle après avoir introduit les aliments dans le récipient.
2. Placer la zone d'emboîtement de l'appareil à emballer sous vide sur la Valve du récipient et tenir l'interrupteur On/Off pressé pour extraire l'air de l'intérieur. (Le Voyant lumineux restera bleu pendant tout le procès de mise sous vide).
3. Une fois le vide convenable atteint, le voyant lumineux changera automatiquement du bleu au vert, moment où l'on arrêtera de presser l'interrupteur pour éteindre l'appareil à emballer (il peut aussi être éteint manuellement à tout moment (sans que le voyant lumineux ait changé au vert) uniquement en arrêtant de presser le bouton On/Off.
4. Retirer l'appareil à emballer sous vide.
5. Marquez la date de stockage sur les roues indicatrices du calendrier du récipient.
6. Pour défaire le vide, pressez vers le bas le Bouton-poussoir de la valve du récipient et ouvrez ensuite le couvercle.



Si vous observez un problème, veuillez consulter ce manuel avant de demander l'aide auprès du Service d'Attention au Client.

Si en pressant le Bouton on-off de l'appareil à emballer rien ne se passe:

- Vérifiez que la batterie de l'appareil est chargée, sinon branchez le transformateur directement au connecteur de l'appareil et branchez-le sur le courant. S'il continue à ne pas marcher, vérifiez la prise électrique en y branchant un autre appareil; s'il ne marche pas, vérifiez les différentiels ou les fusibles de votre maison.
- Vérifiez le câble et la prise de courant, et assurez-vous qu'ils ne souffrent aucun dommage.
- S'il est endommagé n'utilisez pas l'appareil à emballer.

Instructions pour le nettoyage et l'entretien

APPAREIL À EMBALLER SOUS VIDE

Débranchez toujours avant le nettoyage. Nettoyez-le uniquement avec un torchon souple humide ou sec. N'utilisez pas de dissolvants; ne le lavez pas au lave-vaisselle et ne le plongez pas dans l'eau.

EXTRÉMITÉ D'ASPIRATION

Dévissez l'extrémité d'aspiration de la pompe à air et videz-la de l'eau qui pourrait s'y trouver emmagasinée. Si nécessaire, rincez sous l'eau, séchez-la soigneusement avec un torchon et replacez-la.

COUVERCLES, RÉCIPIENTS ET BOUCHONS

Lavez-les avec de l'eau tiède et un détersif neutre et rincez à fond sous l'eau; vous pouvez aussi utiliser le lave-vaisselle. Séchez complètement avant une nouvelle utilisation.

Fonctions

- La fonction principale de cet appareil est de conserver le goût, l'arôme et la fraîcheur plus longtemps, et ce pour une large gamme d'aliments et de boissons, en apportant en outre un haut degré de commodité. D'une manière générale, le conditionnement sous vide conserve les aliments et les boissons fraîches jusqu'à cinq fois plus longtemps que les méthodes traditionnelles de conservation. Si vous faites de cet appareil un instrument essentiel de votre vie quotidienne vous aurez moins d'aliments et de boissons gâchés et vous ferez plus d'économies.
  - Cuisinez d'avance pour conditionner sous vide et conserver aussi bien des rations individuelles que des repas et des boissons complètes.
  - Préparez les aliments d'avance pour vos pique-niques, campements ou barbecues.

- Evitez la dégradation produite par le congélateur sur les aliments et les boissons qui n'ont pas été conditionnés sous vide.
- Emballez des aliments tels que la viande, le poisson, la viande de volailles, fruits de mer et verdures pour congeler ou réfrigérer.
- Emballez des aliments secs, tels que les haricots, les fruits secs, céréales et les boissons telles que le vin, les jus et le lait pour les conserver plus longtemps.

- Il est idéal pour conditionner des ingrédients à l'avance, ainsi que des rations pour des familles ou des personnes toutes seules (selon la capacité du récipient utilisé).
- Ce système permet aussi de conserver et protéger toutes sortes d'articles: Des articles précieux tels que des photographies, des documents importants, des collections de timbres ou de livres, des bijoux, cartes, comics, etc.; des articles de quincaillerie, tels que vis, clous, rivets et serrures, médicaments, pansements et autres articles de premier secours.

Règles générales pour la sécurité des aliments:

Grâce aux études scientifiques et au sens commun, nous pouvons suivre les règles de sécurité pour les aliments et les boissons ci-après, qui nous permettront d'améliorer leur sécurité et leur conservation.

- Consommez immédiatement les aliments et les boissons périssables qui ont été chauffés, décongelés ou sortis du frigo.
- Suivez les instructions pour conditionner à nouveau, réfrigérer et conserver convenablement les aliments et les boissons préalablement conditionnés, une fois ouverts.
- La manière la plus convenable pour décongeler des aliments et des boissons est de les mettre au réfrigérateur jusqu'à leur décongélation; il n'est pas conseillé de décongeler avec de l'eau chaude, dans le micro-ondes ou en utilisant toute autre source de chaleur.

Pour conditionner de grandes quantités de viande, de poisson ou tous autres produits alimentaires nous vous conseillons de:

- Avant d'emballer sous vide, lavez-vous les mains et tous les ustensiles et surfaces à utiliser pour couper et emballer les aliments.
- Réfrigérez ou congelez immédiatement les aliments périssables que vous avez mis sous vide; ne jamais les laissez à température ambiante.
- Si vous mettez sous vide des aliments secs tels que fruits secs, coco, ou céréales conservés à la cuisine ou à des endroits obscurs vous prolongerez leur durée. Les aliments dont le contenu en graisses est élevé se dégradent s'ils sont en contact avec l'oxygène ou à une température élevée.

- Si avant de les mettre sous vide, vous épluchez certains fruits et légumes, tels que pommes, bananes, pommes de terre et tubercules vous en prolongerez la durée.

Les légumes tels que le brocoli, le chou-fleur ou le chou frais dégagent des gaz lorsqu'ils sont conditionnés sous vide pour leur réfrigération postérieure, par conséquent il est conseillé de cuire et congeler ces aliments avant de les mettre sous vide.

Règles pour la conservation sous vide

Pourquoi conditionner sous vide?

Il est scientifiquement prouvé que l'oxygène de l'air fait que les aliments se dégradent, en perdant leurs propriétés nutritives, leur goût et favorise en plus la prolifération de bactéries et moisissures. Le dispositif extrait la plupart de l'air des récipients pour conserver tout leur goût et éviter la prolifération des micro-organismes, ce qui permet que les aliments restent frais plus longtemps.

Est-il nécessaire de réfrigérer les aliments conditionnés sous vide?

Tous les aliments périssables qui demandent normalement d'être réfrigérés DOIVENT être conservés au réfrigérateur ou au congélateur après leur mise sous vide.

Conditionnement sous vide et mise en conserve

Le conditionnement sous vide n'est pas une alternative aux conserves.

Pendant combien de temps les aliments et les boissons conditionnés sous vide gardent-ils leur fraîcheur?

Le conditionnement sous vide retarde les changements de la qualité des aliments et des boissons. Dans le cas des aliments et des boissons en bon état le conditionnement sous vide peut conserver les aliments frais jusqu'à 5 fois plus longtemps que les méthodes de conservation traditionnelles.

Comment conditionner les aliments cuisinés ou cuits au four?

L'utilisation des récipients est très simple; vous ne devez pas vous inquiéter que les aliments soient écrasés. Les aliments doivent se trouver au moins à température ambiante avant de les mettre sous vide.

Comment emballer des légumes au congélateur?

Les produits crus ne doivent pas être conditionnés sous vide car ils peuvent dégager des gaz pendant leur emmagasinage. La meilleure manière de conserver les légumes est de les éboui-

llanter d'abord en les plongeant dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient cuits partiellement en dehors mais crus à l'intérieur (1-2 minutes pour les légumes à feuille verte et les petits pois; 3-4 minutes pour la citrouille en morceaux, la courgette et le brocoli; 5 minutes pour les carottes; 7 minutes pour les épis de maïs). Plongez les légumes ébouillantés dans de l'eau avec des glaçons immédiatement après pour éviter qu'ils continuent à cuire et pour qu'ils conservent leur couleur. Séchez les légumes avec du papier de cuisine et laissez refroidir; ensuite, précongelez des portions individuelles pendant 1 ou 2 heures avant de les conditionner sous vide dans des récipients de conservation.

Conditionnement de fruits au congélateur

Dans le cas de fruits mous ou fruits sylvestres, utilisez un récipient de vide.

Conditionnement de soupes et de jus

Nos récipients sont idoines pour conditionner des soupes et des jus. Mais si vous avez prévu de les congeler, ne remplissez pas les récipients jusqu'au bord. Laissez 2 centimètres environ d'espace pour permettre l'expansion des liquides lorsqu'ils congèlent.

Conditionnement de fromages à pâte dure, apéritifs et aliments secs

Gardez toujours le produit après en avoir consommé une partie et mettez-le sous vide à nouveau dans un récipient. En conservant le produit isolé de l'air et de l'humidité il restera toujours frais et croustillant très longtemps. Comme les insectes et leurs larves ne peuvent pas survivre dans le vide, vous n'aurez pas à vous inquiéter de rencontrer des charançons dans la farine, les céréales et les aliments secs.

Comment conditionner le café et le thé?

Il n'existe meilleure manière de conserver leur goût et leur fraîcheur que de les conditionner sous vide après chaque utilisation. Comme le café a tendance à sécréter de l'huile lorsqu'il est mis sous vide, mettez une serviette en papier ou un filtre à café dans la bas du récipient pour qu'il absorbe l'huile avant qu'il ne salisse le récipient.

Comment conditionner les aliments en poudre?

Remplissez le récipient en laissant un espace de 2 centimètres jusqu'au bord et mettez un filtre à café ou du papier de cuisine sur l'aliment en poudre pour éviter que la poudre pénètre dans la fermeture hermétique sous vide du couvercle.

Comment emballer les articles non alimentaires?

L'emballage sous vide est parfait pour protéger les articles de l'oxydation, de la corrosion et de l'humidité.

Comment mariner des aliments?

Comme le vide fait que les pores des aliments s'ouvrent ils peuvent absorber la marinade rien qu'en 20 minutes, ou même moins. Vous pouvez utiliser les récipients de vide pour mariner.

ALFA pencil

Voyant- indicateur de vide

Lorsque le vide total est atteint à l'intérieur du récipient, l'Indicateur de Vide s'affaisse complètement dans le couvercle. Si le vide n'est pas fait, l'indicateur ressort au-dessus du couvercle. Pour refaire le vide dans le récipient, répétez les pas du conditionnement sous vide.

Comment décongeler des aliments conditionnés sous vide?

Il est toujours recommandable de décongeler les aliments au réfrigérateur.

Information pour une conservation sûre des aliments et des boissons

Ce système de conservation sous vide changera vos habitudes concernant les courses et la conservation des aliments et des boissons. Une fois l'habitude du conditionnement sous vide prise, vous ne pourrez plus vous en passer pour la préparation et la conservation. Lors de l'utilisation de votre appareil pour le conditionnement des aliments sous vide suivez la démarche ci-après pour assurer la qualité des aliments et des boissons.

- Les aliments et les boissons se dégradent à cause des réactions chimiques qui ont lieu au contact avec l'air, à cause de la température, l'humidité et les boissons se dégradent par l'action des enzymes, la formation de micro-organismes ou la pollution par les insectes.
- L'oxygène de l'air est l'élément principal qui provoque la perte de valeur nutritive, texture, goût, arôme, et en général de la qualité des aliments et des boissons. La formation de micro-organismes est associée principalement à l'air, du fait qu'il crée de l'humidité à l'intérieur et à l'extérieur des aliments et des boissons sauf s'ils sont protégés dans un récipient anti-humidité. Les aliments congelés exposés à l'air du congélateur se décomposent.
- Le conditionnement sous vide élimine jusqu'à 90 % de l'air des récipients et des bouteilles. 21 % environ de l'air est de l'oxygène, et par conséquent en éliminant 90% de l'air, les aliments conditionnés sous vide ne contiennent qu' 'un pourcentage d'oxygène résiduel de 2% à 3%. Comme vous savez, si le niveau d'oxygène est inférieur ou égal à 5% la formation de la plupart des micro-organismes existants est évitée.
- En général, il existe trois catégories de micro-organismes: les protozoaires, les moisissures et les bactéries, toujours présents mais qui ne posent de problèmes réels que dans certaines conditions.
- Dans une ambiance à faible teneur en oxygène ou en absence d'humidité, les moisissures ne peuvent pas se développer ; les moisissures peuvent se développer avec ou sans air dans l'humidité, dans le sucre et à une température modérée. La réfrigération réduit la croissance des moisissures et la congélation la freine complètement; les bactéries peuvent se développer avec ou sans air.

- Le clostridium botulinum est une des bactéries plus dangereuses, et elle se développe dans les conditions appropriées sans air à une température qui varie entre 40ºF et 115ºF (de 4º à 46º). Les conditions pour son développement sont le manque d'acide dans les aliments, une ambiance à faible teneur en oxygène et des températures supérieures à 40ºF (4ºC) pendant une longue période de temps.
- Les aliments congelés, secs, riches en acides, salés et sucrés résistent au botulinum. Cependant il est facile que le botulinum contamine des aliments qui ne contiennent pas de l'acide, comme par exemple, la viande, les fruits de mer, les olives en vinaigre, la viande de volaille, le poisson, les œufs et les champignons; les aliments à faible teneur en acide sont de manière générale, les légumes; les aliments ayant un niveau d'acide moyen sont les tomates, les oignons, les piments rouges, les figues et les concombres.
- Il faudrait réfrigérer les aliments plus susceptibles face au botulinum pour leur conservation à court terme, les congeler pour les conserver à long terme et les consommer immédiatement une fois chauffés.
- Certains aliments secs, tels que la farine et les céréales peuvent contenir des larves d'insectes; s'ils ne sont pas scellés sous vide, les larves peuvent incuber pendant la conservation et contaminer les aliments. Il faut conserver ces aliments sous vide pour éviter l'incubation des charançons et autres insectes.
- Evitez la détérioration; les aliments et les boissons doivent être conservés à basse température car peu d'organismes sont capables de se développer sans air.
- Si les températures du réfrigérateur sont supérieures à 40ºF (4ºC) (notamment pendant de longues périodes de temps) cela contribuera au développement de micro-organismes nocifs, et par conséquent il faut maintenir la température à 40ºF (4ºC) ou en dessous.

La température adéquate du congélateur pour les aliments conservés est de 0ºF (-17ºC) ou inférieure, car bien que la congélation n'élimine pas les micro-organismes, elle en retarde le développement.

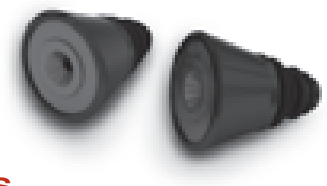
Tableau de consommation préférable des aliments conditionnés sous vide

ALIMENTS ET BOISSONS	LIEU DE CONSERVATION	DURÉE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE
Salade verte	Réfrigérateur	2 semaines
Légumes (Brocoli, chou et chou-fleur, cuire ou congeler avant d'emballer)	Réfrigérateur/congélateur	3 semaines
Plats cuisinés	Réfrigérateur	1-2 semaines
Cèpes / ails	Il n'est pas conseillé de les emballer sous vide	
Viande fraîche	Réfrigérateur	1-2 semaines
Viande (gros morceaux)	Congélateur	2-3 ans
Viande (filets)	Congélateur	1 an
Poisson frais	Réfrigérateur	4-5 jours
Poisson	Congélateur	2 ans
Charcuterie	Température ambiante	3 semaines
Fromage	Réfrigérateur	2-8 meses
Fruits	Réfrigérateur	1-3 semaines
Pâtisseries	Réfrigérateur	1-2 semaines
Biscuits	Température ambiante, en ouvrant à chaque utilisation	3-6 semaines
Aliments secs	Température ambiante	1-2 ans
Huiles sans conservateurs	Température ambiante	1-1,5 ans
Boissons non alcoolisées	Réfrigérateur	1 mes
Vin	Réfrigérateur	2-4 mois
Café en graine	Température ambiante Congélateur	1 an 2-3 ans
Café moulu	Température ambiante Congélateur	5-6 meses 2 ans

REMARQUE IMPORTANTE: Ce tableau est approximatif et orientatif, non exhaustif. Consommez les aliments toujours avant la date limite de consommation.

Accessoires

Bouchons pour la conservation de vin sous vide.



Caractéristiques techniques

- 220-240V – 50 HZ
- Puissance maximum: 10W
- Puissance d'aspiration: 0,7bar

Charge et décharge de la batterie

- Le temps de charge de la batterie est d'environ 6 heures.
- Le temps de décharge pendant l'utilisation varie en fonction de la quantité d'aliments introduits dans les récipients ou dans la bouteille, dans le cas du Pencil vin.
- Plus la quantité d'aliments dans le récipient est petite, plus le temps mis pour faire le vide sera grand, et la décharge de la batterie sera évidemment supérieure.
- En tout cas, une centaine d'utilisations s'inscrirait dans les paramètres habituels, compte tenu toutefois du point (C)
- Le temps nécessaire pour réaliser le vide dans un récipient est d'environ 25 secondes.

Élimination durable pour l'environnement

Vous pouvez aussi contribuer à préserver l'environnement!

N'oubliez pas de respecter la règlementation locale. Emmenez les équipements électriques à un centre agréé de ramassage de résidus.

IT

Indice

Precauzioni importanti 32

Contenuto dell'imballaggio 33

Identificazione delle funzioni e delle caratteristiche 34

Istruzioni di funzionamento 36

Istruzioni per la pulizia e la manutenzione 37

Funzioni 37

Istruzioni per la conservazione sottovuoto 39

Informazioni per una conservazione sicura dei cibi e delle bevande 41

Tabella di consumo preferente di cibi conservati sottovuoto 43

Accessori 44

Caratteristiche tecniche 44

Carica e scarica della batteria 44

Precauzioni importanti

Questo apparecchio è progettato in osservanza alla norma IEC, a 230V-, 50HZ e adempie i requisiti Rohs & WEE più esigenti. Gli è stato inoltre concesso il certificato di omologazione CE. Il suo uso non rappresenta nessun rischio per la sicurezza personale dell'utilizzatore, purché si osservi il presente manuale di istruzioni.

Se si utilizza questo apparecchio elettrico, occorre sempre osservare le relative misure di sicurezza, oltre a quelle sotto indicate.

Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio.

- Questo apparecchio non è un giocattolo. Fare attenzione quando vi sono bambini nelle vicinanze; conservare l'apparecchio in luogo sicuro e fuori della portata dei bambini.
- Non utilizzare accessori non consigliati o non descritti; non utilizzare l'apparecchio per altri fini diversi dall'uso previsto.
- Se il cavo è danneggiato, arrestare subito la macchina e rivolgersi a un professionista per la sua sostituzione.
- Mantenersi lontano dai pezzi mobili.
- Non cercare di riparare l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto o se sembra danneggiato.
- Evitare le seguenti azioni: tirare dal cavo, utilizzare il cavo come maniglia, chiudere lo sportello con il cavo, o tirare il cavo attorno ai bordi affilati o agli angoli. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono bagnati.
- Mantenerlo lontano dai gas caldi, dai forni accesi, da piastre o bruciatori elettrici o altre superfici calde.
- Si consiglia di non utilizzare un'allunga con questa attrezzatura. Tuttavia, se si utilizza, deve essere dello stesso voltaggio o non superare quello previsto per l'apparecchio.
- Quando si spegne, staccare la spina tirando dalla stessa per evitare ogni eventuale danno.
- Prima di attaccare l'apparecchio alla presa o prima di utilizzarlo, assicurarsi di avere le mani asciutte ed evitare eventuali rischi per la sicurezza nell'effettuare le operazioni.

- Non è necessario utilizzare lubrificante, come olio o acqua, in questo apparecchio.
- Staccare la spina dell'apparecchio prima di pulirlo.
- Non sommergere l'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido per pulirlo.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno o su una superficie bagnata; è consigliato solo per uso domestico in interni.

Contenuto dell'imballaggio

Prima di iniziare ad utilizzare l'apparecchio verificare che l'imballaggio contenga quanto segue:

1. Apparecchio sottovuoto
2. Base
3. Recipiente
4. Manuale
5. Trasformatore

Identificazione delle funzioni e caratteristiche

APPARECCHIO SOTTOVUOTO

(a) Spia-indicatore

Per indicare lo stato del processo di caricamento dell'apparecchio e del vuoto.

Colore rosso: Quando la apparecchio sta caricando la batteria

Colore bianco: Quando la batteria dell'apparecchio è carica

Colore rosso lampeggiante: Quando la batteria si sta scaricando

Colore blu: Quando si sta realizzando il vuoto

Colore verde: Quando il vuoto è stato realizzato

(b) Zone di collegamento dell'apparecchio alla corrente

Vi sono due possibilità, a scelta, a seconda delle necessità di ogni momento.

(b1) **Trasformatore collegato al Connettore di corrente dell'apparecchio:** Consentirà di formare il vuoto con la batteria scarica (purché collegata alla corrente). Consentirà inoltre di caricare la batteria dell'apparecchio.

(b2) **Trasformatore collegato alla Base-caricatore da ripiano:** Consentirà di mantenere l'apparecchio sempre carico e ben situato sul ripiano da cucina.

(c) Bocca di aspirazione

(d) On-off

Per fare il vuoto, tenere premuto il pulsante finché la spia luminosa non cambierà da blu a verde.

RECIPIENTE

(a) Segna data di conservazione (giorno e mese)

(b) Spia di vuoto

Affonda e si allinea alla parte superiore del coperchio del recipiente quando si raggiunge il vuoto totale.

(c) Zona di incastro dell'estremità di suzione dell'apparecchio

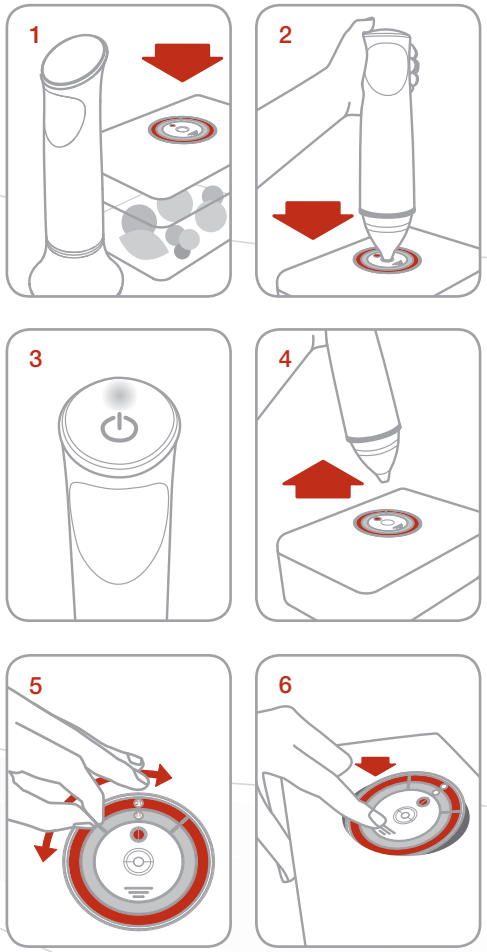
(d) Pulsante valvola

Per sollevare il coperchio del recipiente: Premere la zona contrassegnata da righe verso il basso.

Per poter fare il vuoto all'interno del recipiente: tenere la zona segnata con righe allineata al coperchio.

Istruzioni di funzionamento

1. Situare il coperchio dopo aver messo i cibi nel recipiente.
2. Situare la zona di incastro dell'apparecchio sottovuoto sulla Valvola del recipiente e tenere premuto l'interruttore On/Off per estrarre l'aria dall'interno. (La spia sarà di colore blu durante tutto il processo di vuoto).
3. Una volta raggiunto il vuoto idoneo, la spia cambierà automaticamente da blu a verde, e quindi si potrà rilasciare l'interruttore per spegnere l'apparecchio (è anche possibile spegnere manualmente in ogni momento, anche prima che la luce cambi da blu a verde, rilasciando il pulsante On/Off).
4. Rimuovere l'apparecchio sottovuoto.
5. Annotare la data di sigillatura sulle rotelle del calendario del recipiente.
6. Per annullare il vuoto, premere in basso il pulsante della valvola del recipiente e quindi aprire il coperchio.



Se si osserva qualche problema, si prega di consultare il manuale, prima di rivolgersi al Servizio di Assistenza al Cliente per richiedere aiuto.

Se premendo on-off dell'apparecchio non accade nulla:

- Assicurarsi che la batteria dell'apparecchio sia carica e, nel caso contrario, collegare il trasformatore direttamente al connettore dell'apparecchio ed attaccarlo alla corrente. Se anche così non funziona, verificare la presa elettrica attaccando un altro apparecchio; se non funziona, verificare i differenziali o i fusibili dell'abitazione.
- Verificare il cavo e la presa di corrente ed assicurarsi che non siano danneggiati.
- Se è danneggiato, non utilizzare l'apparecchio.

Istruzioni per la pulizia e la manutenzione

APPARECCHIO SOTTOVUOTO

Staccare sempre la presa prima di pulire la macchina. Pulirla solo con un panno morbido umido o asciutto. Non utilizzare solventi e non lavarla nella lavastoviglie o immergerla in acqua.

BOCCA DI ASPIRAZIONE

Svitare la bocca di aspirazione della pompa d'aria e svuotare l'acqua eventualmente depositata. Se necessario, sciacquare sotto il rubinetto, asciugare con cura con un panno e riporlo nella rispettiva posizione.

COPERCHI, RECIPIENTI E TAPPI

Lavarli con acqua tiepida e un detergente neutro e risciacquare con cura sotto il rubinetto; si possono anche lavare nella lavastoviglie. Asciugarli bene prima di utilizzarli di nuovo.

Funzioni

- La funzione principale dell'apparecchio è quella di conservare il sapore, l'aroma e la freschezza per più tempo e per uno svariato ventaglio di cibi e bevande, oltre a fornire una gran comodità. In generale, la sigillatura sottovuoto conserva i cibi e le bevande fresche fino a cinque volte di più che seguendo i metodi tradizionali di conservazione. Se questo apparecchio diventa uno strumento essenziale nella vita quotidiana si sprecheranno meno cibi e bevande, oltre a risparmiare denaro.
    - Cucina in anticipo per sigillare sottovuoto e conservare sia razioni singole sia pasti e bevande completi.
    - Prepara i cibi in anticipo per picnic e viaggi in camping o barbecue.

- Evita il deterioramento che produce il congelatore ai cibi e alle bevande che non sono sigillate sottovuoto.
- Sigilla cibi quali carne, pesce, pollame, frutti di mare e verdure da congelare o refrigerare.
- Sigilla cibi secchi quali fagioli, frutti secchi, cereali e bevande quali vino, succhi e latte per conservarli più a lungo.

- È ideale per conservare ingredienti in anticipo, così come razioni per famiglie o singole (a seconda delle dimensioni del recipiente in cui si conserva).
- Questo sistema può anche essere utilizzato per conservare e proteggere altri tipi di articoli: articoli di valore quali fotografie, documenti importanti, collezioni di francobolli o di libri, gioielleria, tessere, giornalini, ecc.; articoli di ferramenta quali viti, chiodi, borchie e chiavistelli, medicine, bende o altri articoli di pronto soccorso.

Regole generali per la sicurezza dei cibi:

Grazie agli studi scientifici e al buon senso, è possibile applicare le seguenti regole di sicurezza dei cibi e delle bevande, mediante le quali se ne migliorerà la sicurezza e la conservazione.

- Consuma subito i cibi e le bevande deperibili che sono stati scaldati, scongelati o tolti dal frigorifero.
- Seguire le istruzioni per mettere di nuovo sottovuoto, per refrigerare e per conservare in modo adeguato i cibi e le bevande messe sottovuoto in precedenza, dopo averli aperti.
- Il modo più idoneo di scongelare cibi e bevande è metterli in frigorifero fino allo scongelamento; non è consigliabile scongelare in acqua calda, in forno a microonde o per mezzo di altre fonti di calore.

Per conservare sottovuoto grandi quantitativi di carne, pesce o altri prodotti alimentari, si consiglia di procedere come segue:

- Prima di conservare sottovuoto, lavarsi le mani e tutti gli utensili e le superfici che si utilizzeranno per tagliare e sigillare i cibi.
- Refrigerare o congelare subito i cibi deperibili che sono stati messi sottovuoto; non lasciarli mai esposti alla temperatura ambiente.
- Se si mettono sottovuoto cibi secchi quali frutti secchi, cocco o cereali conservati nella cucina o in luoghi bui, se ne allungherà la durata. I cibi con un alto contenuto di grassi si deterioreranno se sono esposti all'ossigeno o a una temperatura elevata.

- Se prima di mettere sottovuoto si sbuccia la frutta e la verdura, quali mele, banane, patate e tubercoli, se ne prolungherà la durata.

Le verdure quali i broccoli, il cavolfiore e il cavolo fresco emettono gas quando si mettono sottovuoto per la successiva refrigerazione; quindi è consigliabile cuocere e congelare tali cibi prima di sigillarli sottovuoto.

Regole di conservazione sottovuoto

Perché conservare sottovuoto?

È scientificamente provato che l'ossigeno nell'aria fa sì che i cibi si decompongano, perdano le loro proprietà nutritive e il sapore ed inoltre facilita la proliferazione di batteri e muffa. Il dispositivo estrae la maggior parte dell'aria dai recipienti per conservare tutto il sapore dei cibi ed evitare la proliferazione di microrganismi, consentendo in questo modo che i cibi restino freschi per più tempo.

Anche i cibi conservati sottovuoto hanno bisogno di refrigerazione?

Tutti i cibi deperibili che normalmente necessitano di refrigerazione DEVONO essere conservati in frigorifero o nel congelatore dopo averli messi sottovuoto.

Sigillatura sottovuoto o conserve

La sigillatura sottovuoto non è un'alternativa alle conserve.

Per quanto tempo si manterranno freschi i cibi e le bevande messe sottovuoto?

La sigillatura sottovuoto ritarda le variazioni di qualità dei cibi e delle bevande. Nel caso di cibi e bevande in buone condizioni, la sigillatura sottovuoto può mantenere freschi i cibi fino a 5 volte in più rispetto alla conservazione tradizionale.

Come conservare cibi cucinati e cotti al forno?

È molto semplice utilizzare un recipiente; non ci si deve preoccupare se i cibi si schiacciano. I cibi devono essere almeno a temperatura ambiente prima di metterli sottovuoto.

Come conservare verdure nel congelatore?

I prodotti crudi non devono essere messi sottovuoto, dato che possono generale gas durante la conservazione. Il modo migliore di conservare le verdure è scaldarle prima mettendole in acqua bollente fino a lessarle parzialmente all'esterno ma lasciandole dure all'interno (1-2 minuti per verdure a foglia verde e piselli; 3-4 minuti per zucca a pezzi, zucchine o broccolo; 5 minuti per carote; 7 minuti per pannocchie di mais). Sommergere le verdure scaldate in acqua con ghiaccio subito dopo, per evitare che continuino a cuocersi e affinché mantengano il loro colore. Asciugare le verdure con carta da cucina e farle raffreddare; quindi precongelare porzioni singole per 1 o 2 ore prima di metterle sottovuoto in recipienti di conservazione.

Sigillatura di frutta nel congelatore
Nel caso di frutta morbida o frutti di bosco, utilizzare un recipiente da vuoto.

Conservazione sottovuoto di zuppe o succhi
I nostri recipienti sono ideali per conservare sottovuoto zuppe o succhi. Ma se si prevede di surgelarli, non riempire i recipienti fino al bordo. Lasciare circa 2 centimetri di spazio per consentire l'espansione dei liquidi quando si congelano.

Conservazione sottovuoto di formaggi stagionati, aperitivi e cibi secchi
Conservare sempre il prodotto dopo averlo consumato in parte e metterlo sottovuoto di nuovo in un recipiente. Mantenendo il prodotto isolato dall'aria e dall'umidità, resterà sempre fresco e croccante per molto tempo. Dato che gli insetti e le larve non possono sopravvivere nel vuoto, non c'è da preoccuparsi, poiché non si troveranno punteruoli in farina, cereali e cibi secchi.

Come sigillare caffè e tè?
Non esiste modo migliore di conservarne il sapore e la freschezza che metterli sottovuoto dopo ogni uso. Dato che il caffè tende a segregare olio quando è conservato sottovuoto, mettere un tovagliolino di carta o un filtro da caffè nel fondo del contenitore, affinché assorba l'olio in modo da non sporcare il recipiente.

Come conservare cibi in polvere?
Riempire il recipiente lasciando uno spazio di circa 2 centimetri fino al bordo e porre un filtro da caffè o un foglio di carta da cucina sul cibo in polvere, per evitare che la polvere si introduca nella chiusura ermetica sottovuoto del coperchio.

Come conservare articoli diversi dai cibi?
La conservazione sottovuoto è ideale per proteggere articoli dall'ossidazione, dalla corrosione e dall'umidità.

Come marinare cibi?
Dato che il vuoto fa aprire i pori dei cibi, essi possono assorbire la marinatura in soli 20 minuti, o anche meno. È quindi possibile utilizzare i recipienti da vuoto per marinare.

Indicatore visuale del vuoto
Quando è stato raggiunto il vuoto totale nel recipiente, l'Indicatore di Vuoto si affonda interamente nel coperchio. Se non c'è il vuoto, l'indicatore fuoriesce sopra il coperchio. Per fare di nuovo il vuoto nel recipiente, ripetere i passi di conservazione sottovuoto.

Come scongelare cibi messi sottovuoto?
È sempre consigliabile scongelare i cibi nel frigorifero.

IT

Informazione per una conservazione sicura dei cibi e delle bevande

Questo sistema di conservazione sottovuoto cambierà le vostre abitudini d'acquisto e conservazione dei cibi e delle bevande. Quando ci si abitua alla conservazione sottovuoto, essa diverrà un elemento di cui non si potrà prescindere nel preparare e nel conservare i cibi. Quando si usa questo apparecchio per conservare cibi sottovuoto seguire i passi sotto indicati per assicurare la qualità dei cibi e delle bevande:

- I cibi e le bevande si deteriorano dovuto alle reazioni chimiche che si verificano per il contatto con l'aria, la temperatura, l'umidità e l'azione degli enzimi, la formazione di microrganismi o la contaminazione per gli insetti.
- L'ossigeno nell'aria è l'elemento principale che provoca la perdita del valore nutritivo, della consistenza, del sapore, dell'aroma e, in generale, della qualità di cibi e bevande. La formazione di microrganismi è associata principalmente all'aria, dato che essa crea umidità dentro e fuori dei cibi e delle bevande, a meno che siano protetti con un recipiente anti-umidità. I cibi surgelati esposti all'aria del congelatore si deterioreranno.
- La sigillatura sottovuoto estrae fino al 90% dell'aria dei recipienti e delle bottiglie. Vi è circa il 21% di ossigeno nell'aria, e quindi eliminando il 90% dell'aria i cibi sigillati sottovuoto mantengono solo una percentuale di ossigeno residuale dal 2% al 3%. Come è noto, quando il livello di ossigeno è pari o inferiore al 5%, si impedisce la formazione della maggior parte dei microrganismi esistenti.
- In generale, vi sono tre categorie di microrganismi: i protozoi, i funghi e i batteri, che sono sempre presenti ma sono veramente problematici solo in determinate condizioni.
- In un ambiente con poco ossigeno o mancanza di umidità, i funghi non possono svilupparsi; i funghi possono svilupparsi con o senza aria nell'umidità, nello zucchero e a una temperatura moderata. La refrigerazione riduce l'espansione dei funghi e la congelazione la frena completamente; i batteri possono svilupparsi con o senza aria.
- Il clostridium botulinum è uno dei batteri più pericolosi e si sviluppa nelle condizioni idonee senz'aria a temperature che vanno dai 40ºF ai 115ºF (da 4º a 46º). Le condizioni per il suo sviluppo sono la mancanza di acido nei cibi, un ambiente con poco ossigeno e temperature superiori ai 40ºF (4ºC) durante un lungo periodo di tempo.
- I cibi surgelati, secchi, ricchi di acidi, salati e zuccherati resistono al botulinum. Tuttavia, è facile che il botulinum contamini cibi non contenenti acido, come ad esempio la carne, i frutti di mare, le olive macerate, la carne di pollo, il pesce, le uova e i funghi; i cibi con un basso livello di acido sono, in generale, le verdure; i cibi con un medio livello di acido sono i pomodori, le cipolle, i peperoncini, i fichi e i cetrioli.

- I cibi più propensi al botulinum si dovrebbero refrigerare per la conservazione a breve termine, surgelare a lungo termine e consumare subito dopo averli scaldati.
- Alcuni cibi secchi, come la farina e i cereali, possono contenere larve di insetti; se non si sigillano sottovuoto, le larve possono incubare durante la conservazione e contaminare i cibi. È necessario conservare i cibi messi sottovuoto per evitare l'incubazione di punteruoli ed altri insetti.
- Evitare il deterioramento; i cibi e le bevande si devono conservare a temperatura bassa, dato che pochi microrganismi potrebbero svilupparsi senz'aria.
- Se le temperature nel frigorifero sono superiori a 40ºF (4ºC) (specie in lunghi periodi di tempo) ciò contribuirà allo sviluppo di microrganismi dannosi, e quindi occorre mantenere la temperatura a 40ºF (4ºC) o meno.

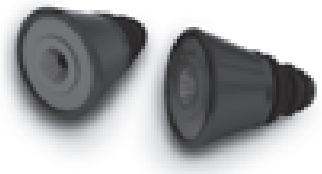
La temperatura idonea del congelatore per i cibi conservati è di 0ºF (-17ºC) o inferiore; sebbene la congelazione non elimini i microrganismi, se ne ritarda lo sviluppo.

Tabella di Consumo preferente di cibi sigillati sottovuoto

CIBI E BEVANDE	DOVE CONSERVARE	DURATA CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO
Lattuga	Frigorifero	2 settimane
Verdura (Broccoli, cavolo e cavolfiore: cuocere sempre o congelare prima di sigillare)	Frigorifero/congelatore	3 settimane
Piatti cucinati	Frigorifero	1-2 settimane
Funghi / aglio	Non si consiglia di conservarli sottovuoto	
Carne fresca	Frigorifero	1-2 settimane
Carne (grandi pezzi)	Congelatore	2-3 anni
Carne (bistecche)	Congelatore	1 anno
Pesce fresco	Frigorifero	4-5 giorni
Pesce	Congelatore	2 anni
Insaccati	Temperatura ambiente	3 settimane
Formaggio	Frigorifero	2-8 mesi
Frutta	Frigorifero	1-3 settimane
Dolci	Frigorifero	1-2 settimane
Biscotti	Temperatura ambiente, aprendo ogni volta che si usano	3-6 settimane
Cibi secchi	Temperatura ambiente	1-2 anni
Olio senza conservati	Temperatura ambiente	1-1,5 anni
Bevande non alcoliche	Frigorifero	1 mese
Vino	Frigorifero	2-4 mesi
Caffè in grani	Temperatura ambiente Congelatore	1 anno 2-3 anni
Caffè macinato	Temperatura ambiente Congelatore	5-6 mesi 2 anni

NOTA BENE: la tabella sotto è approssimativa ed orientativa, non esauriente. Consumare i cibi sempre prima della data di scadenza.

Accessori



Tappi per la conservazione di vino sotto vuoto.

Caratteristiche tecniche

- 220-240V – 50 HZ
- Potenza massima: 10W
- Potenza di suzione: 0,7bar

Carica e scarica della batteria

- Il tempo di carica della batteria è di circa 6 ore.
- Il tempo di scarica durante l'uso dipende dalla quantità di cibi che si introducono all'interno dei recipienti o nella bottiglia, nel caso del Pencil vino.
- Con minor quantità di cibi in un recipiente, si impiega più tempo per fare il vuoto e ovviamente si scaricherà prima la batteria.
- In ogni caso, secondo parametri normali dovrebbero essere circa 100 gli usi del sistema di vuoto, ma sempre considerando quanto indicato al punto (C)
- Il tempo per realizzare il vuoto in un recipiente è di circa 25 secondi.

Smaltimento sostenibile con l'ambiente

Anche tu puoi contribuire a preservare l'ambiente!

Rispettare le norme locali: portare le apparecchiature elettriche presso un centro di raccolta residui idoneo.

DE

Inhalt

Wichtige Vorsichtsmaßnahmen 46

Verpackungsinhalt 47

Funktionen und Merkmale 48

Bedienungsanleitung 50

Reinigung und Instandhaltung 51

Funktionen 51

Wissenswertes uber vakuumkonservierung 53

Information zum sicheren konservieren von lebensmitteln und getränken 55

Haltbarkeitstabelle von vakuumierten Nahrungsmitteln 57

Zusatzgeräte 58

Technische Daten 58

Ladung und die Entleerung der Batterie 58

Wichtige vorsichtsmassnahmen

Dieses Gerät erfüllt die Bedingungen der Norm IEC, bei 230V, - 50Hz und entspricht damit den anspruchsvollsten Rohs & WEEE-Anforderungen. Es hat ferner das Zulassungszeichen CE erhalten. Der Einsatz dieses Geräts ist sicherheitstechnisch vollkommen ungefährlich, wenn die nachfolgenden Anweisungen eingehalten werden.

Der Einsatz dieses Geräts ist sicherheitstechnisch vollkommen ungefährlich, wenn die nachfolgenden Anweisungen eingehalten werden.

- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Geben Sie besonders Acht, wenn Kinder in der Nähe sind oder das Gerät benutzen. Bewahren Sie es an einem sicheren Ort so auf, dass Kinder es nicht erreichen können
- Verwenden Sie kein nicht empfohlenes oder mangelhaft beschriebenes Zubehör und benutzen Sie dieses Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke
- Wenn das Kabel schadhaft ist, schalten Sie das Gerät unverzüglich aus und lassen Sie es von einem Fachmann in Ordnung bringen oder austauschen.
- Halten Sie das Gerät von beweglichen Gegenständen fern.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren.
- Benutzen Sie das Gerät NICHT, wenn es auf den Boden gefallen ist oder beschädigt zu sein scheint
- Vermeiden Sie unbedingt folgende Handhabungen: ziehen Sie nicht am Kabel und benutzen Sie es nicht als Griff, schließen Sie keine Tür mit dem Kabel, führen Sie es nicht um scharfe Kanten oder Ecken. Setzen Sie das Gerät nicht ein, wenn das Kabel oder der Stecker feucht sind.
- Halten Sie das Gerät von heißen Gasen, eingeschalteten elektrischen Öfen, Platten oder Brennern oder anderen heißen Flächen fern.
- Die Verwendung eines Verlängerungskabels wird bei diesem Gerät nicht empfohlen. Sollten Sie ein solches jedoch benutzen wollen, so muss sichergestellt sein, dass es für die gleiche Spannung wie die des Geräts ausgelegt ist, dessen Spannungswert jedoch auch nicht überschritten werden darf.
- Wenn Sie das Gerät ausschalten, ziehen Sie den Netzstecker, um Schäden zu vermeiden.
- Bevor Sie das Gerät anschließen oder benutzen, achten Sie darauf, dass Ihre Hände trocken sind und beim Betrieb keine Gefahr besteht.

- Schmiermittel wie Schmieröl oder Wasser sind für dieses Gerät nicht notwendig.
- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Reinigungsflüssigkeit.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien oder auf einer feuchten Fläche. Es ist nur für den Einsatz im Haus vorgesehen.

Verpackungsinhalt

Bevor Sie das Gerät benutzen, überprüfen Sie, ob die Verpackung folgende Teile enthält:

1. Vakuumiergerät
2. Grundplatte
3. Transformator
4. Gefäß
5. Handbuch

Funktionen und merkmale

VAKUUMIERGERÄT

(a) Anzeigeleuchte:

Zeigt den Ladezustand des Vakuumiergeräts und seines Vakuums an.

Rot leuchtend: Die Batterie des Vakuumiergeräts wird aufgeladen.

Weiß leuchtend: Die Batterie des Geräts ist vollständig geladen.

Rot blinkend: Die Batterie wird entladen.

Blau leuchtend: Es wird Vakuum erzeugt.

Grün leuchtend: Die Vakuumerzeugung ist beendet.

(b) Stromanschlussbereiche des Vakuumiergeräts:

Je nach dem jeweiligen Bedarf sind zwei Optionen möglich.

(b1) **Anschluss des Transformators an den Gerätestecker:** Auf diese Weise kann das Vakuum bei leerer Batterie erzeugt werden (Netzanschluss vorausgesetzt). Außerdem kann so die Gerätebatterie aufgeladen werden.

(b2) **Anschluss des Transformators an die Ladeplatte der Oberfläche:** Damit bleibt das Vakuumiergerät ständig geladen und steht sicher auf der Deckfläche.

(c) Saugventilspitze

(d) On-off

Zur Erzeugung des Vakuums, Schalter gedrückt halten, bis die Anzeigeleuchte von Blau nach Weiß wechselt.

GEFÄSS

(a) Verpackungsdatumanzeiger (Tag und Monat)

(b) Vakuumanzeige

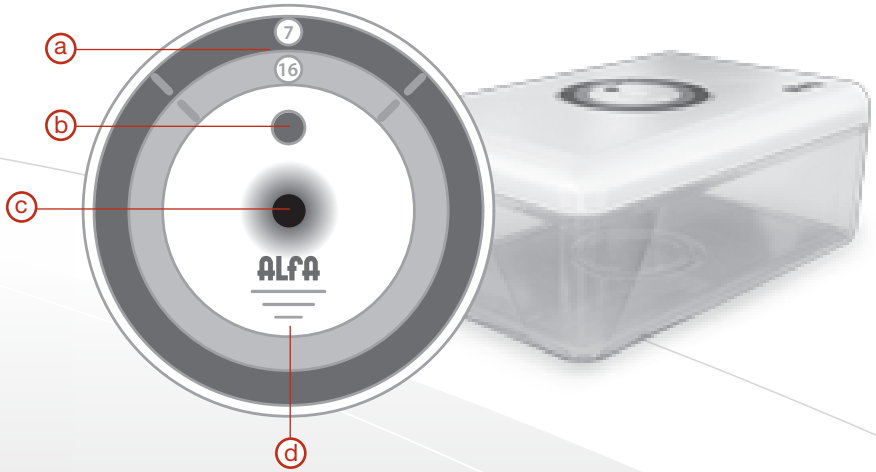
Die Taste ist zunächst eingefahren, wird dann ausgefahren und schließt mit der Deckeloberfläche des Gefäßes bündig ab, wenn das vollständige Vakuum erreicht ist)

(c) Einsatzbereich des Saugventildeckels des Vakuumiergeräts

(d) Ventiltaste

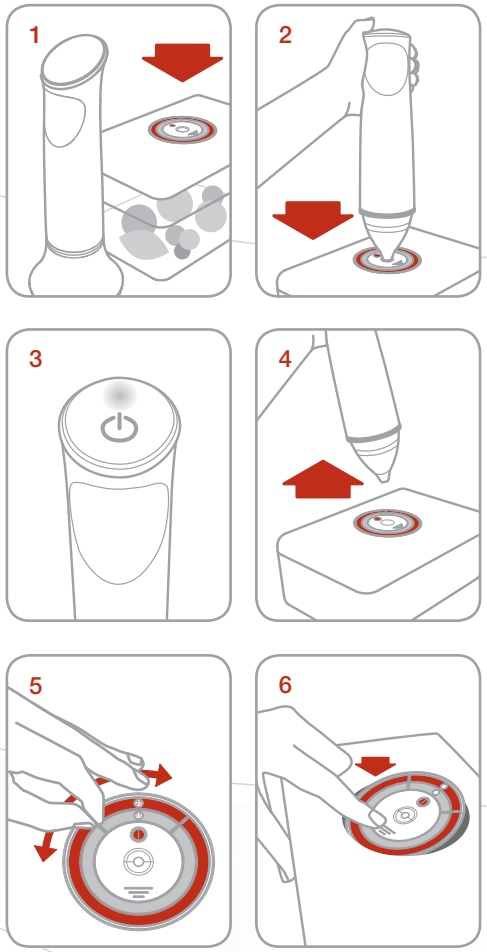
Zum Öffnen des Behälterdeckels: Geriffelten Bereich nach unten drücken.

Zur Erzeugung des Vakuums im Behälter: Geriffelten Bereich bündig mit dem Deckel abschließend.



Bedienungsanleitung

1. Legen Sie den Deckel auf, nachdem Sie den Behälter mit den Nahrungsmitteln gefüllt haben.
2. Drücken Sie den Einsatz des Vakuumiergeräts auf das Behälterventil und halten Sie den Schalter ON/OFF gedrückt, um Luft aus dem Behälter abzupumpen (Die Anzeigelampe leuchtet während der Vakuumerzeugung Blau).
3. Wenn das erforderliche Vakuum erreicht ist, wechselt die Anzeigelampe automatisch von Blau nach Grün. Erst dann kann der Schalter zum Ausschalten des Geräts losgelassen werden. (Es kann jedoch jederzeit von Hand ausgeschaltet werden, ohne dass die Anzeige nach Grün schaltet). Dazu genügt es, einfach den Schalter ON/OFF loszulassen.
4. Lösen Sie die Vakuumierspitze.
5. Stellen Sie das Lagerdatum an den Kalenderrädchen des Behälters ein.
6. Zum Freisetzen des Vakuums drücken Sie die Taste des Behälterventils ein und heben Sie anschließend den Deckel.



Falls Sie Schwierigkeiten haben, informieren Sie sich zunächst im Handbuch, bevor Sie den Kundendienst verständigen.

Wenn bei Betätigung des ON/OFF-Schalters kein Vakuum erzeugt wird:

- Vergewissern Sie sich, dass die Gerätebatterie geladen ist. Sonst schließen Sie den Transformator direkt an den Gerätestecker an und stellen den Netzanschluss her. Funktioniert das Gerät immer noch nicht, überprüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen. Falls nach wie vor keine Funktion zu erkennen ist, überprüfen Sie das Überstromrelais und die Sicherungen Ihrer Wohnung.
- Überprüfen Kabel und Stecker auf eventuelle Schäden.
- Ein schadhaftes Vakuumiergerät darf nicht benutzt werden.

Reinigung und instandhaltung

VAKUUMIERGERÄT

Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen. Reinigen Sie es nur mit einem weichen feuchten oder trockenen Tuch. Benutzen Sie keine Lösungemittel, spülen Sie das Gerät nicht in der Spülmaschine und taiuchen Sie es nicht in Wasser.

SAUGVENTILSPITZE

Schrauben Sie die Saugspitze von der Luftpumpe ab und entfernen Sie das möglicherweise angesammelte Wasser. Bei Bedarf spülen Sie unter fließendem Wasser nach, trocknen mit einem Tuch und schrauben sdie Spitze wieder auf.

DECKEL, BEHÄLTER UND STOPFEN

Waschen Sie diese mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel und spülen Sie gründlich unter fließendem Wasser nach. Die Teile sind auch spülenmaschinenfest.

Funktionen

- Hauptfunktion dieses Geräts ist es, Frische und Geschmack zahlreicher Lebensmittel über längere Zeit zu erhalten, ganz abgesehen vom damit verbundenen Komfort. Generell hält Vakuumierung Lebensmittel drei Mal länger frisch als konventionelle Verfahren zur Konservierung von Nahrungsmitteln. Wenn dieses Gerät zu einem unverzichtbaren Hilfsmittel Ihres täglichen Lebens wird, dann werden Sie mit Sicherheit weniger Lebensmittel wegwerfen und viel Geld sparen.
  - Kochen Sie zum Vakuumieren von Lebensmitteln und Getränken sowohl Einzelportionen als auch komplette Mahlzeiten vor.
  - Kochen Sie Lebensmittel für Picknicks und Campingreisen oder zum Grillen vor.

- Vermeiden Sie Schäden, denen nicht vakuumierte Lebensmittel im Gefrierschrank ausgesetzt sind.
- Vakuumieren Sie Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Geflügel, Krustentiere zum Kühlen ode Tiefkühlen.
- Vakuumieren Sie trockene Lebensmittel wie Bohnen, Trockenfrüchte, Zerealien und Getränke wie Wein, Obstsäfte und Milch. Sie halten sich länger frisch.

- Das Gerät ist ideal, im Voraus Zutaten sowie Rationen für Familien oder Einzelpersonen (je nach Behältergröße) zu verpacken.
- Mit diesem System lassen sich auch andere Artikel von besonderem Wert, wie Fotos, wichtige Unterlagen, Briefmarkensammlungen oder Bücher, Schmuck, Karten, Comics usw., Eisenwaren wie Schrauben, Nägel, Niete und Schlösser, Medikamente, Wundverbandsmaterial und andere Erste-Hilfe-Artikel konservieren.

Allgemeine Regeln zur Sicherheit von Nahrungsmitteln

Aufgrund wissenschaftlicher Untersuchungen und mit gesundem Menschenverstand sollten folgende Normen für Nahrungsmittel beachtet werden, die ihre Sicherheit und Qualität verbessern.

- Verderbliche Nahrungsmittel und Getränke, die aufgewärmt, abgetaut oder dem Kühlschrank entnommen wurden, sind unverzüglich zu verzehren.
- Befolgen Sie die Anweisungen beim Wiederverpacken, Kühlen oder korrektem Aufbewahren abgepackter und danach geöffneter Ware.
- Tiefkühlkost wird am besten abgetaut, wenn sie bis zum endgültigen Abtauen im Kühlschrank aufbewahrt wird. Abtauen in heißem Wasser, in der Mikrowelle oder jeder anderen Wärmequelle ist nicht der korrekte Weg.

Zum Abpacken großer Mengen Fleisch, Fisch oder anderen Lebensmitteln empfehlen wir Folgendes:

- Vor dem Vakuumieren waschen Sie Ihre Hände und alle Utensilien und Flächen, die Sie zum Schneiden und Abpacken von Nahrungsmitteln benötigen.
- Verderbliche und vakuumierte Lebensmittel müssen unverzüglich gekühlt oder tiefgefroren werden und dürfen keinesfalls der Umgebungstemperatur ausgesetzt werden.
- Das Vakuumieren trockener, in der Küche oder an dunklen Stellen aufbewahrter Nahrungsmittel wie Trockenfrüchte, Kokosnuss oder Zerealien verlängert ihre Lebensdauer. Sehr fetthaltige

Nahrungsmittel verderben, wenn sie Sauerstoff oder Hitze ausgesetzt werden.

- Wenn Sie Obst und Gemüse wie Äpfel, Bananen, Kartoffeln und Knollen vor dem Vakuumieren schälen, verlängern Sie ihre Lebensdauer.

Gemüse wie Brokkoli, Blumenkohl und frischer Kohl setzt beim Vakuumieren zur späteren Kühlung Gase frei; sie sollten daher zweckmäßigerweise vor dem Vakuumieren gekocht und tiefgekühlt werden.

Wissenswertes uber vakuumkonservierung

Warum lohnt sich Vakuumierung?

Es ist wissenschaftlich erwiesen, dass Lebensmittel durch die Einwirkung von Luftsauerstoff verderben, ihre Nährstoffe und ihren Geschmack verlieren und zudem der Entstehung von Bakterien und Schimmel Vorschub geleistet wird. Das Gerät pumpt den größten Teil der Luft aus den Behältern, damit der Geschmack der Lebensmittel voll erhalten bleibt und die Verbreitung von Mikroorganismen unterbunden wird. Lebensmittel werden so viel länger frisch gehalten.

Müssen vakuumkonservierte Lebensmittel weiterhin kühl gehalten werden?

Alle verderblichen Lebensmittel, die normalerweise Kühlung benötigen, MÜSSEN auch nach dem Vakuumieren im Kühlschrank oder im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

Vakuumkonservierung im Vergleich zu Konserven

Vakuumierung ist keine Alternative zu Konserven.

Wie lange bleiben vakuumierte Lebensmittel und Getränke frisch?

Vakuumierung verzögert Veränderungen der Qualität von Lebensmitteln und Getränken. Lebensmittel und Getränke, die sich in optimalem Zustand befinden, können bis zu fünf Mal länger frisch bleiben als traditionell gelagerte Ware.

Wie werden gekochte und im Ofen gebackene Lebensmittel vakuumkonserviert?

Sehr einfach, dazu gehört nur ein Behälter. Ob Lebensmittel beim Vakuumieren zerdrückt werden, braucht Sie nicht zu kümmern. Vor dem Vakuumieren müssen Lebensmittel mindestens Raumtemperatur aufweisen.

Wie verpackt man Gemüse im Gefrierschrank?

Rohe Lebensmittel sollten tunlichst nicht vakuumiert werden, dass sie während der Lagerung Gase freisetzen können. Gemüse hält sich am besten, wenn es vorher mit heißem Wasser abgebrüht wurde, bis es außen angekocht, innen jedoch noch knackig ist. (1-2 Minuten bei grünblät-

trigem Gemüse und bei Erbsen; 3-4 Minuten bei gestückelter Kalabasse, Suchini oder Brokkoli; 5 Minuten bei Karotten; 7 Minuten bei Maiskolben). Tauchen Sie das abgebrühte Gemüse sofort in Eiswasser, damit es nicht weiterkocht und die Farbe erhalten bleibt . Trocknen Sie das Gemüse mit Küchenkrepp ab und lassen Sie es erkalten. Anschließend lassen Sie Einzelportionen in Lagerbehältern vor dem Vakuumieren 1-2 Stunden vorgefrieren.

Lagerung von Obst im Gefrierschrank.
Bei weichem Obst oder Waldfrüchten verwenden Sie einen Vakuumbehälter.

Lagerung von Suppen oder Obstsäften
Unsere Behälter eignen sich hervorragend zum Lagern von Suppen und Obstsäften. Wenn Sie sie jedoch tiefkühlen möchten, füllen Sie die Behälter nicht randvoll. Belassen Sie 2 cm, damit sich die Flüssigkeiten beim Gefrieren ausdehnen können.

Lagerung von altem Käse, Appetithäppchen und trockenen Lebensmitteln.
Nachdem Sie einen Teil verzehrt haben, vakuumieren Sie das Produkt erneut in einem Behälter. Das Produkt bleibt lange frisch und knackig, wenn Sie es luftdicht lagern. Da weder Insekten noch ihre Larven im Vakuum überleben können, brauchen Sie sich keine Sorgen zu machen, in Mehl, Zerealien und trockenen Früchten Rüsselkäfer vorzufinden.

Wie vakuumiert man Kaffee, Tee und Wein?
Die beste Methode, ihren Geschmack und ihre Frische zu erhalten ist, sie nach jedem Gebrauch zu vakuumieren. Da Kaffee Öl beim Vakuumieren abscheidet, legen Sie eine Papierserviette oder einen Kaffeefilterbeutel oben in den Behälter, damit das Öl absorbiert wird, bevor der Behälter verschmutzt wird.

Wie vakuumiert man pulverförmige Lebensmittel?
Füllen Sie den Behälter bis 2 cm unter dem Rand und legen Sie einen Kaffeefilterbeutel oder Küchenkrepp auf die pulverförmige Ware. Damit verhindern Sie, dass Pulver in den hermetischen Vakuumverschluss des Deckels gelangt.

Wie vakuumiert Nichtlebensmittel?
Vakuumierung ist ideal zum Schutz von oxidations-, korrosions- und feuchtigkeitsgefährdeten Artikeln.

Wie mariniert man Lebensmittel?
Da das Vakuum die Poren von Lebensmitteln öffnet, kann die Marinierung in nur 20 Minuten oder weniger absorbiert werden. Zum Marinieren können Sie Vakuumierbehälter benutzen.

Vakuumanzeiger
Wenn das Behältervakuum vollständig erreicht ist, wird der Vakuumanzeiger vollkommen in den Deckel eingefahren. Ist kein Vakuum erzeugt worden, dann ragt der Anzeiger aus dem Deckel. Um erneut Vakuum zu erzeugen, wiederholen Sie die Schritte zum Vakuumieren.

Wie taut man vakuumierte Lebensmittel ab?
Es empfiehlt sich immer, Lebensmittel im Kühlschrank abzutauen.

Information zum sicheren konservieren von lebensmitteln und getränken

Dieses Vakuumiersystem wird ihre Gewohnheiten beim Einkaufen und Konservieren von Nahrungsmitteln und Getränken verändern. Wenn Sie sich einmal ans Vakuumieren gewöhnt haben, werden Sie darauf beim Zubereiten von Speisen nicht mehr verzichten können. Bei der Benutzung dieses Gerätes zum Vakuumieren gehen Sie zur Gewährleistung von Qualität und Sicherheit der Speisen in folgenden Schritten vor:

- Speisen und Getränke verderben als Folge chemischer Reaktionen durch die Einwirkung von Luft, Temperatur, Feuchtigkeit und Enzymen, durch die Bildung von Mikroorganismen oder durch Kontaminierung durch Insekten.
- Der Sauerstoff in der Luft ist der Hauptverursacher, der für den Verlust von Nährwert, Textur, Geschmack sowie, generell, der Qualität der Nahrungsmittel verantwortlich ist. Die Bildung von Mikroorganismen erfolgt hauptsächlich durch Luft, weil dadurch innerhalb und außerhalb der Nahrungsmittel Feuchtigkeit entsteht, es sei denn, dieses wird durch eine feuchtigkeitshemmende Umhüllung geschützt. Tiefkühlware, die im Gefrierschrank der Einwirkung von Luft ausgesetzt ist, verdirbt.
- Vakuumierung und Siegelung entziehen dem Beutel 90% der Luft. Luft enthält ca. 21 % Sauerstoff. Wenn also 90% der Luft entzogen werden, dann verbleiben in den konservierten Nahrungsmitteln nur noch 2-3 % Restsauerstoff. Bei einem Sauerstoffgehalt gleich oder weniger als 5 % wird die Bildung der meisten Mikroorganismen bekanntlich unterbunden.
- Im Allgemeinen gibt es drei Arten Mikroorganismen: Protozoen, Pilze und Bakterien. Sie sind immer vorhanden, werden jedoch erst unter bestimmten Bedingungen zum Problem.
- In einer sauerstoffarmen und feuchtigkeitsfreien Umgebung kann sich kein Pilz bilden; dieser entwickelt sich, mit oder ohne Luft, durch die Einwirkung von Feuchtigkeit, in Zucker und bei mäßiger Temperatur. Kühlung reduziert die Expansion der Pilze, Tiefkühlung hemmt sie völlig. Bakterien können sich mit und ohne Luft entwickeln.

- Die Bakterie Clostridium botulinum ist eine der gefährlichsten. Unter geeigneten Bedingungen bildet sie sich ohne Luft bei Temperaturen im Bereich 40ºF bis 115ºF (4-46ºC). Voraussetzung für ihre Entwicklung ist Säurefreiheit der Speisen, über längere Zeit eine sauerstoffarme Umgebung und Temperaturen über 4ºF (4ºC).
- Trockene, säurereiche und gezuckerte Speisen sind beständig gegen botulinum. Dagegen entsteht botulinum leicht in säurefreien Speisen wie beispielsweise Fleisch, Krustentieren, eingemachten Oliven, Geflügelfleisch, Fisch, Eiern und Champignons. Säurearme Speisen sind normalerweise Gemüse, Nahrungsmittel mit mittlerem Säuregehalt sind Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Feigen und Gurken.
- Die am meisten von botulinum bedrohten Nahrungsmittel müssen zur Kurzzeitkonservierung gekühlt, zur Langzeitkonservierung tiefgekühlt und sofort nach dem Aufwärmen verzehrt werden.
- Einige trockene Nahrungsmittel wie Mehl und Zerealien können Larven oder Insekten enthalten. Ohne Vakuumierung können sie während der Konservierung ausbrüten und die Speisen kontaminieren. Speisen müssen vakuumiert werden, um der Bildung von Rüsselkäfern und Insekten entgegenzuwirken.
- Verhindern Sie, dass Speisen verderben. Dazu müssen sie bei niedriger Temperatur konserviert werden, denn nur wenige Mikroorganismen können sich ohne Luft entwickeln.
- Kühlschranktemperaturen über 40ºF (4ºC) (besonders über längere Zeiträume) tragen zur Entwicklung schädlicher Mikroorganismen bei. Die Temperatur sollte daher auf 40ºF (4ºC) oder darunter gehalten werden.

Die geeignete Tiefkühltemperatur zur Konservierung von Speisen liegt bei 0ºF (-17ºC) oder darunter. Tiefkühlung beseitigt zwar keine Mikroorganismen, verzögert jedoch ihre Entwicklung.

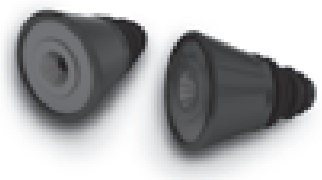
ALFA pencil

Haltbarkeitstabelle für vakuumkonservierte Lebensmittel

LEBENSMITTEL UND GETRÄNKE	LAGERORT	HALTBARKEITSDAUER DER VAKUUMPACKUNG
Kopfsalat	Kühlschrank	2 Wochen
Gemüse (Brokkoli, Kohl und Blumenkohl müssen vor dem Verpacken immer gekocht oder tiefgekühlt werden	Kühlschrank/Gefrierschrank	3 Wochen
Fertiggerichte	Kühlschrank	1-2 Wochen
Pilze / Knoblauch	Eignen sich nicht zum Vakuumieren	
Frischfleisch	Kühlschrank	1-2 Wochen
Fleisch (große Stücke)	Gefrierschrank	2-3 Jahre
Fleisch (Steaks)	Gefrierschrank	1 Jahr
Frischfisch	Kühlschrank	4-5 Tage
Fisch	Gefrierschrank	2 Jahre
Wurst und Aufschnitt	Raumtemperatur	3 Wochen
Käse	Kühlschrank	2-8 Monate
Obst	Kühlschrank	1-3 Wochen
Kuchen	Kühlschrank	1-2 Wochen
Kekse	Raumtemperatur, bei jedem Gebrauch zu öffnen	3-6 Wochen
Trockenfrüchte	Raumtemperatur	1-2 Jahre
Öle ohne Konservierungsmittel	Raumtemperatur	1-1,5 Jahre
Alkoholfreie Getränke	Kühlschrank	1 Monat
Wein	Kühlschrank	2-4 Monate
Kaffeebohnen	Raumtemperatur Gefrierschrank	1 Jahr 2-3 Jahre
Gemahlener Kaffee	Raumtemperatur Gefrierschrank	5-6 Monate 2 Jahre

WICHTIGER HINWEIS: Diese Tabelle ist als angenähert und orientativ, nicht als erschöpfend zu betrachten. Die Lebensmittel sollten immer vor dem Verfalldatum verzehrt werden.

Zusatzgeräte



Korken für die Erhaltung des Weins zur Leere.

Technische Daten:

- 220-240V – 50 HZ
- Max. Leistung: 10W
- Saugleistung: 0,7bar

Ladung und die Entleerung der Batterie

- Die Zeit der Ladung der Batterie ist ungefähr 6 Stunden.
- Die Zeit der Entleerung während der Benutzung liegt in Beziehung zu den Mengen des Nahrungsmitteln, die innerhalb der Behälter oder in die Flasche im Falle des Pecil Weins aufgestanden werden.
- Mit weniger Nahrungsmitteln in ein Behälter, desto mehr Zeit bis es sich die Leere Bildet und offensichtlich die Entleerung der Batterie größer sein wird.
- Auf jeden Fall würden sich ungefähr 100 Benutzungen innerhalb des normalen Parameter befinden, aber Punkt (C) immer betrachten.
- Die Zeit, die Leere in einem Behälter zu bilden liegt ungefähr bei 25 Sekunden.

Nachhaltige Beseitigung mit Klima

Sie können zum Konserveklima beitragen!

Vergessen sie nicht die lokalen Normen zu respektieren: Wiegen Sie die elektronische Ausrüstung zu einer passenden Ansammlung Reste.